DISACOMPLEX

Desacidificante equilibrado

CARACTERÍSTICAS

DISACOMPLEX *es un desacidificante equilibrado que reacciona con los ácidos del mosto y del vino, sin aportar notas gustativas extrañas.*
La desacidificación que se realiza rápidamente con DISACOMPLEX*, vuelva a los vinos más suaves y armónicos.* DISACOMPLEX *es de fácil dispersabilidad y solubilidad, tanto en el mosto como en el vino.*

APLICACIONES

DISACOMPLEX *puede ser utilizado:*

- *Para reducir la acidez de mostos demasiado ácidos*
- *Para suavizar vinos con un perfil acídico demasiado agresivo*
- *Para facilitar el arranque de la fermentación maloláctica*

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: efectuar dosificaciones preliminares en laboratorio, considerando que 100 g/hL de DISACOMPLEX *reducen la acidez alrededor de 1 g/L, en función del poder tampón del vino.*

Es aconsejable utilizar DISACOMPLEX *después de haber añadido* SO_2 *hasta alcanzar los niveles necesarios para la estabilidad microbiológica del vino, excepto cuando se debe llevar a cabo la FML.*

COMPOSICIÓN

Bicarbonato de Potasio, Carbonato de Calcio y Tartrato Neutro de Potasio

ENVASES

Paquete de 1 kg en cajas de 25 kg, Saco de 25 kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it